

MENU DE NOËL LE CROMAGNON

24 & 25 Décembre déjeuner et dîner

Entrées

Starters

Foie Gras, confiture d'oignons rouges, toasts briochés - 20

Foie Gras , red onion marmelade brioche toasts

Mousse de saumon fumé, caviar de truite, pickles à l'aneth, pain rustique - 20

Smoked salmon mousse, trout caviar, dill pickles pain rustic

Soupe à l'oignon, Bleu persillé d'Albertville, croûtons - 16

French onion soup, persillé d'Albertville cheese, croutons

Plats

Mains

Filet de Bœuf, mousseline de panais, échalotes & broccolini rôtis, sauce forestière - 45

Filet steak, creamed parsnip puree, roasted shallots, broccolini, Forestier sauce

Quart de chapon rôti façon coq au vin, mousseline de panais, échalotes & broccolini - 45

Quarter roasted capon coq au vin style, parsnip puree, roasted shallots, broccolini

Filet de dorade, moules, pommes de terre paille, bisque de homard - 40

Sea bream fillet, mussels, straw potatoes, wilted spinach, lobster bisque

Tous nos plats sont accompagnés de gratin dauphinois et de légumes

All served with dauphinoise potatoes and mixed vegetables

Desserts

Tarte myrtilles & frangipane, glace yaourt bulgare - 12

Blue berry and almond tart, bulgar ice cream

Bûche Noël au chocolat – 12

Chocolate log

Planche de fromages locaux – 15

Local cheese board